

DOMAINE DELMAS

CUVÉE DES SACRES

LIMOUX / LANGUEDOC-ROUSSILLON



FRANCIA
ANTUGNAC
42° 57' 11" N
2° 13' 34" E

ANNO DI FONDAZIONE
1998

VITIGNI
MAUZAC / CHENIN
CHARDONNAY
PINOT NOIR

ESTENSIONE TERRITORIO
31 Ha

BOTTIGLIE PRODOTTE IN UN ANNO
120.000

ENOLOGO
BAPTISTE DELMAIS

NOTE:
Nel 1531, a pochi chilometri da **Limoux**, l'ordine delle monache benedettine dell'abbazia di Saint-Hilaire scoprì che il vino bianco da loro prodotto e imbottigliato faceva le bollicine: nacque così il "**Blanquette de Limoux**", considerato uno dei vini mossi più antichi del mondo. Attraverso 3 generazioni ed in meno di 30 anni l'azienda familiare Delmas ha conosciuto un forte sviluppo in termini di superficie da 3 a 31 ettari di vigneto coltivato, uno stile singolare che unisce tradizione e modernità sempre nel rispetto dell'ambiente.

TIPOLOGIA:

Vino Bianco

ZONA PRODUTTIVA:

AOC Limoux, Sud della Francia

VITIGNO:

Chardonnay, Pinot Noir, Chenin Blanc, Mauzac,

TIPOLOGIA DEL TERRENO:

Terreno ricco di argilla e calcare

VINIFICAZIONE:

Le uve vengono raccolte a mano e deposte separatamente in base alla tipologia in una pressa automatica dove vengono schiacciate. I liquidi ottenuti fermentano in vasche di acciaio a temperatura controllata. La seconda fermentazione inizia con l'aggiunta di un mix di zuccheri e lieviti, successivamente il vino viene imbottigliato e riposa

AFFINAMENTO:

Dopo l'affinamento le impurità vengono eliminate, si aggiunge lo zucchero d'uva e le



Prima di essere immesse nel mercato riposano alcune settimane

COLORE:

Giallo luminoso

PROFUMO:

Unione di ricchezza e delicatezza, complessità ed eleganza. Note di frutti cristallizzati e agrumi

SAPORE:

All' inizio delicate note piccanti e di legno, si continua con un cesto di agrumi per finire con il pepe verde

ABBINAMENTI:

Potente ma equilibrato, si accompagna perfettamente e pesci delicati come sogliola o trota



Distribuito da: **MEREGALLI GIUSEPPE s.r.l.**

20900 Monza - Via Visconti, 43 Tel. (39) 039.2301980 Fax (39) 039.322313
www.meregalli.com info@meregalli.it